CASOLA VALSENIO (RA), PER FARE FESTA CON I FRUTTI DIMENTICATI ED I MARRONI



Category: Turismo e Viaggi

Nel borgo collinare di **Casola Valsenio** (Ra), che si fregia del titolo di "**Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati**", le antiche tradizioni contadine locali di coltivazione delle piante si esprimono anche nella salvaguardia di alberi da frutto di varietà ormai abbandonate oppure uscite di produzione. A questi frutti dimenticati Casola Valsenio dedica un doppio originale appuntamento autunnale; si tratta della 27^edizione della **Festa dei Frutti Dimenticati e del Marrone**, in programma nei weekend 7-8 e 14-15 ottobre. Così, nel doppio fine settimana ad animare l'evento ci saranno, vari punti ristoro con specialità autunnali ed a base di marroni e frutti dimenticati, mercato dei Presidi Slow Food e dei frutti dimenticati, degustazioni di frutti e vini, mostre, laboratori, esposizione di animali dimenticati, dimostrazioni di cucina, spettacoli di strada per grandi e piccini.



Piante spontanee oppure coltivate negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico fin dal tardo Medioevo, i frutti dimenticati sono perlopiù caratteristici della stagione autunnale e rappresentavano una preziosa scorta di cibo da conservare con cura per l'inverno. Salvati dall'estinzione e recuperati per la gioia di chi li ha conosciuti e per chi li vede per la prima volta, ecco



tanti bei frutti profumati, dai colori caldi e dai nomi spesso originali: giuggiole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzeruole, sorbe, pere volpine, uva spina, senza dimenticare noci, nocciole, melagrane e ovviamente i marroni.
La ripresa d'interesse verso i frutti di un tempo è rivolta anche al recupero di antichi metodi di conservazione, lavorazione e consumo alimentare. Per questo, nel corso della festa si svolge un concorso di marmellate e uno di dolci al Marrone, mentre i ristoranti della zona propongono per tutto l'autunno la "Cucina ai frutti dimenticati". Si tratta di piatti che utilizzano i prodotti tradizionali del territorio, sia secondo la consuetudine sia in modo moderno, proponendo una cucina gradevole, naturale e dal forte potere evocativo. Fra le ricette a base di questi frutti si ricordiano, la salsa di rovo e di gelso, le composte di corniole e di cotogne, la torta di mele selvatiche e i dessert con protagoniste le pere volpine, le castagne, l'alkermes, il vino e il formaggio. Un gruppo di frutti dimenticati serve per preparare un antico piatto tipico, il "migliaccio", che richiede mele cotogne, pere volpine, mele gialle, cioccolato, pane, raffermo grattugiato, canditi, riso e,secondo l'antica ricetta, sangue di maiale in aggiunta.
A Casola Valsenio, infine, i frutti dimenticati si sposano perfettamente con le piante aromatiche del locale Giardino delle Erbe e danno vita a piatti straordinari come le insalate di sedano, ribes bianco e rosso in agrodolce, o di finocchio selvatico con tarassaco, cerfoglio e salsa di melagrana, ottime se condite con l'olio extravergine Brisighello. Nei menù dei ristoranti del paese compaiono i risotti di pere volpine, l'arrosto di arista con castagne e lamponi oppure il rotolo di vitello alla melagrana, la crostata di marmellata di sorbe, le prugnole ripiene di noci e zabaione, il sorbetto alle corniole.

www.imolafaenza.it

(pg.f.)